

拉面加盟流程

生成日期：2025-10-28

离开了黄河，牛肉面就失去了他的骨气。看到外地的牛肉面，面条不再劲道，汤汁不再浓郁，辣子没有那么鲜艳，有的地方竟然还放上了甜腻的辣酱，兰州人就只有一声叹息。拉面老少咸宜，但你想吃到地道的拉面，还得到兰州，其他地方的面吃不出那**的味儿。不过，兰州自己称它牛肉面，虽然如今碗中牛肉寥寥无几，可这丝毫不影响它名头的响亮。金城兰州位于黄河岸边。你一进入兰州城，便会发现她的与众不同，大街小巷弥漫着一一种沁人心脾的清香，那便是兰州拉面的味儿。闻起来就会让你满口生津。兰州品牌拉面的加盟优势？拉面加盟流程

一场惬意的旅行，一个意外的惊喜，一份美味的佳肴，大概世间的幸福莫过于此。对于甘肃兰州的人们来说，每天一碗牛肉面当早餐或午餐就是很幸福的事了。在这座黄河穿流而过的城市里，到处弥漫着牛肉面的清香，在西北豪迈的故土上，孕育着一代代勤劳朴实的华夏儿女。他们传承着先辈的手艺，将兰州牛肉面美食文化传播到世界各地。兰州牛肉面的制作要经过和面、醒面、溜条、拉面几个过程。拉面是绝活，将面挤子不断对折抻拉。每次对折称为一手。一疙瘩面剂子在拉面师傅手中神奇变化，面型能达十几种，这也使兰州牛肉面在中华拉面王国中独具魅力。面条类型有细面、二细、毛细、韭叶、大宽、宽面、荞麦棱等，之外根据面的粗细及形状的细微变化，还有三细、二柱子、小宽、薄宽等。拉面加盟流程兰州陇尚合拉面加盟优势！

等到了兰州，这碗面就不一般了，这里是游牧与农耕交汇之地，质量小麦与牛肉是两张风物名片。兰州历来是西北商贸重镇，人流繁盛，正适合牛肉面这等快餐；兰州作为多民族聚居区，汉族、回族、东乡族、藏族等多个民族特色的饮食习俗，也能用一碗牛肉面“端平”。待到1915年初春，回族人马保子为生计所迫，挑着扁担来到兰州南关什字摆卖“热锅子面”，这碗面的传奇历史进程，也就开始了，四年之后，他在兰州开了第yi家牛肉面馆，1932年，牛肉面在美食家唐鲁孙心里，已经变成了“清醺肥荷，自成馨逸，汤沈若金，一清到底”的人间妙物。如此飘逸的形容，乍一看，还以为在赞美一朵花。

你如果初次到兰州，在清晨或者傍晚，你丝毫不用担心饥肠辘辘。一个人可在小巷里随意找一家拉面馆，不须正襟危坐，端着面碗，蹲着可以，站着也可以，闻着溢出的热气腾腾的清香，一阵风卷残云，一碗汤面便见底了。一碗面直吃得你发梢冒汗，将酸辣的清汤喝个精光你才发现刚才竟忘了品味。当然，你也可以找个小桌子坐下来，绅士般优雅地慢慢享用，像享用兰州的大碗茶，任汤中的清香在舌尖流转，这也未尝不可。拉面看起来是种享受，闻起来胃口大开，慢慢品尝起来更会让你回味悠长。但你得到兰州，别的地方做得再好，在她面前至多是个精致的“盗版”！因为，惟有兰州拉面，入口绵软、风味独特……不是吗？兰州拉面在满目苍凉、黄土戈壁遍布中点就了一道独特的风景，她已成为我国大西北地区一种珍贵的面食文化。兰州拉面哪些品牌是大家熟知的？

兰州牛肉面具有“一清（汤头清亮）、二白（萝卜白净）、三红（辣子油红）、四绿（蒜苗脆绿）、五黄（面条亮黄）”的汤面特点，同时也有温柔细腻的毛细、稳重有力的二细、粗犷生猛的大宽、纤薄秀丽的韭叶子、神秘秘的荞麦棱等各种符合男女老少性格的面型。这极其讲究的汤面特点和独特的美味口感使兰州牛肉面独具魅力，受到了无数人的喜爱。兰州牛肉面不仅收获了当地人群的青睐，也吸引着众多外地的游客慕

名前往。在兰州的街角处、马路边，随处可见的是那一家家规模不一、品牌各异的牛肉面馆。还有那些排着长队等候买票的食客，构成了一道靓丽的兰州风景线。每天的清晨就能听见路上的行人在谈论着吃什么早餐?在犹豫的时候早已走进了一家牛肉面馆，买票、排队、端面一连串的流程像是习惯性的动作一样，毫不生疏。也有好多食客说不吃一碗牛肉面感觉像缺了什么东西一样很不踏实，看来牛肉面的味道已经让兰州人“上瘾”了。

兰州陇尚合拉面加盟条件？拉面加盟流程

兰州陇尚合拉面推荐加盟！拉面加盟流程

一般来说，兰州牛肉面熬汤时选肥嫩的牦牛肉或上等黄牛肉，加入牛脊髓和牛腿骨等，按比例配上草果、花椒、干姜、桂皮、茴香等香料，再兑入一定比例的水。这之外，各家熬汤就各凭本事了，从较早的牛羊肝，到土鸡和牛油，乃至加入鸡汤，再配上动辄十几种的香料，整个熬制过程需要四五个小时。如今的兰州人，吃牛肉面依然讲究喝头汤，经过几个小时的熬煮，早上7、8点钟的汤达到了比较好的口感，到了下午，汤煮的时间太长，就已经不鲜了，所以过去的兰州牛肉面馆，下午两点以后就关门打烊了。不过现在也有一些24小时营业的牛肉面颇受欢迎，毕竟对于很多爱牛肉面入骨的兰州人，恨不得一日三餐，都来吃面。拉面加盟流程